

MINISTÈRE DE L'INDUSTRIE

P.V. n° 7.896, Gironde

N° 1.515.083

SERVICE

Classification internationale :

A 23 1 1/00

de la PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE

Procédé de fabrication de divers types de lasagne et leur mise en conserve.

M. GABRIEL, JEAN TORRE résidant en France (Gironde).

Demandé le 15 décembre 1966, à 11^h 15^m, à Bordeaux.

Délivré par arrêté du 22 janvier 1968.

(Bulletin officiel de la Propriété industrielle, n° 9 du 1^{er} mars 1968.)

La présente invention a trait à la fabrication industrielle de divers types de lasagne et à leur mise en conserve.

On sait que la lasagne est un plat typiquement italien et qu'il est pratiquement fait, en ménage, avec plusieurs variantes. Génériquement on désigne par lasagne, une pâte italienne et que celle-ci peut être agrémentée de farces et sauces, au gré de la ménagère.

Grosso modo, la lasagne de ménage est constituée par un genre de gâteau dans lequel entrent en alternance, des couches de pâte et de farces, lequel est alors introduit au four pour sa cuisson et son gratinage. A la sortie du four on peut napper avec un genre de sauce déterminé.

La feuille de pâte séparant les couches de farce est préparée en mélangeant une certaine quantité de farine avec des œufs et un certain nombre de condiments.

La farce est de préparation courante et connue comme tout autre plat dit à farce.

On sait que la ménagère peut se dispenser de faire elle-même, la pâte, car dans le commerce il est vendu une pâte toute préparée, sèche bien entendu, comme des nouilles, vermicelles ou macaronis, et qu'il est obligatoire de faire cuire, à l'instar de toute pâte alimentaire, avant de constituer le gâteau.

La pâte sèche de lasagne se présente, suivant les fabricants, sous forme de feuilles, avec des dessins ou festons, en plaques ou en bandes.

Toutefois leur cuisson présente quelques inconvénients et malgré que ce ne soit pas tellement méticuleux, il arrive souvent, que ces plaques se collent entre elles et s'agglomèrent, demandant à la ménagère, temps et patience pour constituer son gâteau.

Il est donc évident, que pour faire une lasagne de ménage, cela nécessite beaucoup de temps, pour quelquefois obtenir un plat non orthodoxe, comme forme et constitution.

Une caractéristique de la présente invention est

de présenter ce plat, en conserve, pour remédier à l'important travail de sa constitution, très spéciale, et pour obtenir enfin un emploi immédiat.

Une autre caractéristique de l'invention est de constituer des couches de pâte cuite, par unité, élaborée avec une base de semoule de blé dur, à laquelle il est ajouté les œufs, jaunes et blancs, les condiments et les adjuvants, suivant les divers types de lasagne que l'on veut obtenir.

Une caractéristique de la présente invention est de déterminer deux types de pâte de lasagne; l'une dite à l'italienne : constituée par la base de blé dur et œufs frais, l'autre dite à la Bolonaise : constituée avec la base de blé dur, œufs frais et épinards broyés.

Une autre caractéristique de l'invention est de prévoir pour chacun des types de lasagne précédents des farces adéquates; c'est-à-dire que pour la lasagne à l'italienne, la farce est essentiellement composée de viandes de porc et de bœuf judicieusement dosées et hachées, de fromage blanc, non fermenté, appelé communément « ricotte » en Italie, de fromage râpé parmesan et épices diverses également dosées. Pour la lasagne dite à la Bolonaise, il faut la même composition que la précédente, mais en y ajoutant une certaine quantité d'épinards hachés.

Une caractéristique de la présente invention est de recouvrir le gâteau, formé en alternant les couches de pâte et de farce, par une certaine quantité de sauce, qui varie suivant le type de lasagne; c'est-à-dire que pour la lasagne à l'italienne les proportions sont, par exemple : pour un kilogramme de semoule, 150 g d'œufs, jaunes et blancs et 150 g d'eau; pour la lasagne à la Bolonaise; pour 1 kg de Semoule, 150 g d'œufs et 300 g d'épinards.

Une caractéristique de l'invention est de garnir la boîte de conserve, à l'aide de quatre feuilles de pâte renfermant entre elles, trois couches de farce, le tout recouvert de sauce, en quantité appropriée à la dimension de la boîte; soit par exemple, le gâteau, constitué par les couches de pâte et de farce, donnent un poids de 200 g, auquel on ajoute,

240 g de sauce, pour une boîte de 500 g de poids brut et 440 g de poids net.

Une autre caractéristique de l'invention est de préciser que tous les produits, introduits dans la boîte ont été cuits au préalable. La boîte est stérilisée, pendant une heure et demie, introduisant celle-ci, quand le bain est au point de bouillir; après ce laps de temps, la boîte est retirée et on la laisse refroidir à la température ambiante. Pour sa consommation, la boîte est ouverte et chauffée au bain-marie, dix à quinze minutes et la lasagne peut être servie telle que ou mise à gratiner au four.

D'autres caractéristiques de l'invention pourront ressortir de la description, qui va en être faite, en regard du dessin annexé, qui représente schématiquement et simplement à titre d'exemple, une lasagne en boîte de conserve circulaire.

Sur ce dessin :

La figure 1, représente en élévation-coupe une lasagne dans une boîte de conserve métallique circulaire;

La figure 2, représente en perspective cavalière, la lasagne une fois démolée.

En 1, le corps d'une boîte de conserve métallique, son fond 2, et son couvercle serti 3.

En 4, 4a, 4b et 4c, quatre disques de pâte, et en 5, 6 et 7, les couches de farce, séparant les disques 4, 4a 4b et 4c. En 8, la sauce recouvrant le tout.

On voit que l'invention n'a été décrite, qu'à titre purement explicatif et non limitatif et que l'on pourrait en modifier les détails sans en changer l'esprit; c'est ainsi par exemple, que les boîtes pourraient être à base carrée ou de toute autre forme. On pourrait aussi, employer des bocaux en verre. On pourrait aussi prévoir un gâteau formé de plus de quatre disques de pâte et trois couches de farce. On pourrait aussi faire varier les épaisseurs des différentes couches, ainsi que les compositions des farces et des sauces, en employant d'autres désignations.

RÉSUMÉ

Procédé de fabrication de divers types de lasagne et leur mise en conserve, invention pouvant être caractérisée par les points suivants ensemble ou séparément :

1° Présentation de lasagne en conserve pour éviter l'important travail de sa préparation ménagère et faciliter sa consommation immédiate;

2° Constitution de couches de pâte cuite, par unité et élaborée avec une base de semoule de blé dur, à laquelle est ajouté des œufs frais, jaunes et blancs, condiments et adjuvants, suivant les divers types de lasagne que l'on veut obtenir;

3° Deux types de pâte, l'une dite à l'Italienne, avec semoule de blé dur et œufs, et l'autre, dite à la Bolognaise, avec semoule de blé dur, œufs et épinards broyés;

4° Deux farces adéquates à chaque type de lasagne; l'une dite à l'Italienne, formé de viandes de porc et bœuf, hachées et dosées, fromage blanc, non fermenté, appelé communément « ricotte » en Italie, parmesan râpé et épices; l'autre dite à la Bolognaise, de même composition que la précédente en y ajoutant une certaine quantité d'épinards hachés;

5° Gâteau formé en alternant les couches de pâte et de farce, le tout recouvert d'une sauce, qui varie suivant le type de lasagne; soit, pour la lasagne à l'Italienne, sauce tomate, et pour la lasagne à la Bolognaise, sauce typiquement à la béchamel, légèrement teintée de tomate;

6° La composition de la pâte, à l'Italienne, pour 1 kg de semoule de blé dur, 150 g d'œufs, jaunes et blancs, et 150 g d'eau; pour la Bolognaise, pour un kilogramme de semoule de blé dur, 150 g d'œufs et 300 g d'épinards, le tout sans eau;

7° Garnir la boîte de conserve en alternant des feuilles de pâte et de couche de farce, le tout recouvert de sauce en quantité judicieuse, par exemple, pour une boîte de 500 g brut, le gâteau formé de pâte cuite et farce donnant un poids total de 200 g, il faut ajouter 240 g de sauce, pour faire un poids net de 440 g;

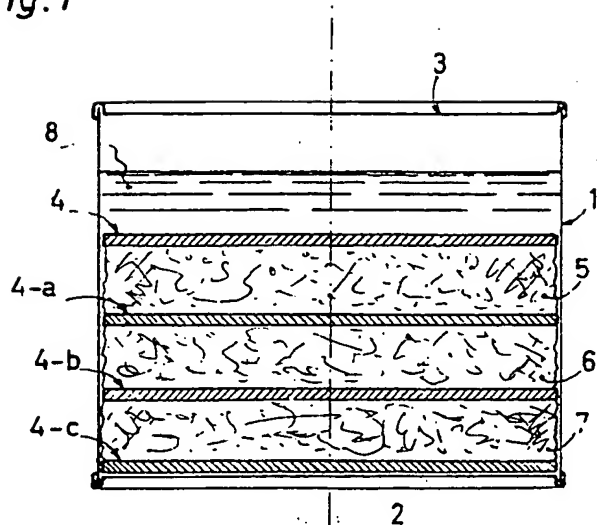
8° La boîte de conserve dans laquelle on a introduit tous les produits cuits, au préalable, est stérilisée pendant une heure et demie environ, après ce laps de temps, la boîte est retirée et laissée à refroidir à la température ambiante. Pour sa consommation, la boîte est ouverte et mise à chauffer au bain-marie pendant dix à quinze minutes, la lasagne peut alors être servie telle que ou mise au four pour son gratinage.

GABRIEL, JEAN TORRE

Par procuration :

Paul GUIZ

Fig. 1



(U. S. PATENT OFFICE)

Fig. 2

